



TERRE ARIDE BASILICATA ROSSO I.G.P.

Grazie al terreno adatto, ad un clima ideale e ad una sapiente vinificazione nasce per la prima volta nel 2010 questo rosso.
Prodotto esclusivamente con uve aziendali.

SCHEDA

Denominazione: BASILICATA ROSSO IGP

Area di produzione: Roccanova (Pz)

Altitudine: 500 m s.l.m.

Località: C/da S. Iorio

Vitigni: Sangiovese, Malvasia

Densità: 4000 piante/Ha

Quantità uva prodotta: 80 ql/Ha

Alcool: 12/13 % vol

Tipo di terreno: calcareo, argilloso

Sistema di allevamento: spalliera

tecnica di coltivazione: Guyot

Epoca di vendemmia: terza decade di settembre

Modalità di raccolta: manuale in piccole cassette

Vinificazione: l'uva viene delicatamente diraspata, sottoposta a pigiatura e lasciata in macerazione a temperatura controllata per 8-10 giorni, avviene quindi la pressatura.

Affinamento: il vino dopo alcuni travasi matura per circa 12 mesi in barriques e 6 mesi in bottiglia al buio delle grotte

NOTE SENSORIALI

Il colore è rosso intenso. All'olfatto appare fine;
evoca sentori di frutti rossi.

Al gusto è secco, fresco ed equilibrato.
E' un vino armonico di buona struttura.

Abbinamenti: Predilige carni rosse, arrosto e formaggi

Temperatura di servizio: 16°C

Note: stappare la bottiglia almeno mezz'ora prima del servizio